

## El Khawaga Yanni Menu - منيو الخواجة ينى

### **(((الشوربه - Soup)))**

#### Yanni's Special sea food soup

This is the traditional soup served on Thursday night in severe cold Greek winter nights where all the family come on a mixture of seafood (Shrimps - Roe - Squid - Squid Eggs - Margas )with coconut milk with the spicy yanni soup

#### شوربه ينى المخصوصة

هى الشوربه الخاصه بليلة الخميس وشتاء اليونان الشديد حيث يجتمع افراد العائله على خليط من فواكه البحر ( سبيط - بيض سبيط - جميري - بطارخ - مرجاز ) مع حليب جوز الهند والصلصة الحاره

LE 115 for 2 person

#### Marika Roe green soup

our signature Roe & mushrooms green soup

#### شوربه بطارخ ماريكا

الشوربه الخضراء الموقعة بتوقيع ماريكا بالبطارخ والمشروم الطازج

LE 75

#### Ayo000hGadaa Ya soup

Enjoy a special selection of seafood prepared ElKhawaga way who is the one who started it in Alexandria long time ago

#### شوربه أيووووه ياجدع

استمتع بمجموعه من فواكه البحر على طريقة الخواجة الذى بدأها ووضع بصمته عليها

بالاسكندريه من عصور مضت

LE 70

## The Greek basaro soup with saffron

The type of soup that has special character which is the earth and the sea coming together in one soup (Vegetable & Seafood)

### الباسارو اليونانيه والزعفران

شوربه لها طابع خاص حيث يجتمع فيها الارض والبحر معا فى اناء واحد ( تشكيله الخضروات مع الماكولات البحريه )

LE 45

## (((السلطات – Salad )))

### The Greek watercress salad

Fresh watercress sticks with the pickled calamari and cherry tomato topped with honey mustard dressing& slice of Greek cheese

### سلطة الجرجير اليونانيه

أوراق الجرجير الطازج مع الكاليمارى المخلل و الطماطم الشيرى مع صلصة العسل الابيض والمسطرده وقطع الجبن اليونانى

LE 46

### Yanni salad

Seafood Salad on a bed of Greek lettuce with seasonal fruits topped with velvet dressing & walnuts

### سلطة ينى

سلطة السي فود شرائح من الخس اليونانى والفواكة الموسمية مع الصوص المخملي وعين الجمل

LE 54

## Smoked Caesar salad

Slice of a fresh lettuce with smoked salmon covered by Caesar sauce , Parmesan cheese & onion

## سلاطة السموك سيـزر

شرائح من الخس الطازج مع السالمون المدخن مغطاه بصلصة السيزر والبارميزان والخبز المحمص

LE 85

## salad Costa

thyme waileed & salsa valley the with vegetables seasonal the with way Greek by selection Seafood

## سلاطة كوستا

فواكه البحر على الطريقة اليونانية مع الخضار الموسمي وصلصة الوادي والزعر البري

LE 75

## Greek salad

Tomato –cucumber –olives–belle pepper–fresh mint with a special Greek cheese & olive oil

## السلطة اليوناني

طماطم – خيار - زيتون - فلفل اللوان - نعناع طازج مع الجبنه اليوناني وزيت الزيتون

LE 45

## The special traditional Alexandrian salads

Sesame salad with parsley - Tahina salad - Baba Yanni - Green Alexandrian salad Greek Valley salad  
(Baladi)- Marinated tomato - Marinated eggplants - Yoghurt with Greek olives -Beet Root salad -  
Potatoes salad - Toumia salad

## السلطات الاسكندراني المخصوصة

طحينه بقدونسيه - طحينة عادية بابا يني غنوج سلطة بلدي اسكندراني سلطة الوادي اليونانيه بالزبادي

طماطم بالدقه باذنجان مخلل لبنه بالزيتون اليوناني - سلطة بنجر - سلطة بطاطس - ثومية - سلطة زبادي بالزيتون

LE 15 each

## Roe & Herring Salad

Herring - roe - Roe salad pieces - Tarama salad

### سلاطة البطارخ مع الرنجه

رنجه - بطارخ - قطع البطارخ سلاط - تامارا سلاط

LE 30 Each

(((تشكيله من المقلیات - the pan fries Selection from)))

## Seafood Kobeba

Pan fried kobeba stuffed with seafood served in a whipped cream and fresh dill

### كبيبة فواكه البحر

حيث تقدم الكبيبة المحشوة بفواكه البحر المقلية مع الصوص اليوناني

LE 45

## Greek crispy shrimp

One of the signature plates of Ekha lw agawhen he d ipped the peeled shrimps in his marination and put it in the crispy where the crunchy and delicious taste is there

served with cocktail sauce and cheese

### الجمبرى اليونانى المقرمش

وهو من الاطباق التى تحمل توقيع الخواجه بنى حيث يقوم بوضع الجمبرى المقرمش فى الخلطة الخاصه وتوضع فى الكرسبى حيث القرمشه والطعم اللذيذ و تقدم مع صلصة الكوكتيل بالجبنه

LE 85

## Toastedco

Seafood with cheese & toast dipped in oil to give you the delicious taste and golden color

served with greek tzatziki dip

### توستيدكو

فواكه البحر مع الجبن والتوست المغمور في الزيت حيث المذاق المتميز واللون الذهبي يقدم مع صوص التزاتزيكي اليوناني

LE 65

## baz Cheka Greek

Layers of Baklava in the shape of drachma bundle stuffed with seafood , olives , herbs . Greek cheese

### شيكابا اليونانية

طبقات البقلاوة على شكل سرة الدرخمة محشوة بفواكه البحر والزيتون والاعشاب والجبن اليوناني

LE 50

## Pasaria Manoly

This plate recipe was invented by Yanni in front of the heater of his friend's Manoly in a cold winter night where the basaria fish swims in a different and delicious taste with the greek spices

### باساريا مانولى

تم اختراع هذا الطبق امام مدفئة مانولي صديق الخواجة يني في أحد ايام الشتاء شديدة البرودة حيث يسبح سمك الباساريا في مذاق مختلف وشهي ومجموعه من التوابل اليونانية

LE 50

## Greek Mussels

Fresh Mussels with ElKhawaga Marination

### محار يوناني

محار البحر الطازج بتتبيلة الخواجة

L.E 95

## (((الأرز والمكرونه والبطاطس - Pasta & Rice)))

### Yanni's Seafood Lasagna

creamy seafood lasagna made with passion yanni's greek style

#### لازانيا ثمار البحر

لازانيا السيفود بالكريمة علي طريقة الخواجة بني

L.E 65

### Penne Arabiata

Penne Pasta mixed with a spicy tomato sauce

#### ارابياتا

مكرونه البنا ممزوجه بصلصة الطماطم الحاره

LE 55

### Athens pasta

Penne with grilled tomatoes mixed with seafood made Athensstyle

#### أثينا باستا

مكرونه بنا مع صلصة الطماطم المشويه وممزوجه بفواكه البحر علي طريقة اثين

LE 75

### Kapsali Fettuccini

Fettuccini with shrimps served with garlic & creamy sauce, butter, garlic bread kapsali Island style

#### فيتوتشيني كابسالي

مكرونه بالجمبرى وصلصة الكريمة بالثوم والخبز المحمص والزبدة معدة علي طريقة جزيرة كابسالي اليونانية

LE 85

## Christo Pasta

Penne pasta in a special rose sauce with smoked salmon , Cherry tomatoes , olive oil & Greek calamities olives

### خريستو باستا

مكرونة البنا مع السالمون المدخن و صوص الروزيه المخصوص مع الطماطم الشيري وزيت الزيتون و زيتون الكالاماتا اليوناني

LE 120

## Yanni greek Paella

Yanni's special seafood bouquet Saffron rice , Carrots & green beans

### بايلا يوناني علي طريقة يني

تشكيلة من فواكه البحر مع الارز الصفر بالزعفران والبسلة والجزر

LE 160 for 2 person

## ((( Rice - الارز )))

### Sayadiyah Rice

Brown rice with onions , garlic , tomatoes , belle pepper with yanni spices & fish sauce

### الارز الصياديه

الارز البني مع البصل والثوم والطماطم والفلفل الالوان ممزوجة بتوابل يني مع صوص السمك

L.E 25

### White Rice

White rice cooked in Greek butter

### الارز الابيض

الارز الابيض المشوح بالزبدة اليونانية

LE 20

## Curry Rice

Yellow rice cooked in Greek butter & Old curry spices

## الارز بالكاري

الارز الابيض المشوح بالزبدة اليونانية مع تبيله الكاري القديمه

**L.E 25**

## YANNI SEA FOOD RICE

Special Selection of fresh catch seafood added to your choice of rice

## أرز يني المخصوص بالسيفود

تشكيلة متميزة من فواكه البحر معدة على طريقة يني تضاف الي اختيارك من أنواع الارز

**L.E 55**

## ((((( البيتزا - Pizza )))

### Siros Pizza

Seafood pizza with a special salsa and kalmata olives

### سيروس بيتزا

بيتزا فواكه البحر مع الصلصة الخاصة والزيتون الكالاماتا

**LE 95**

### Santorini Pizza

Pizza as loved by Santorini Islands people Loaded with Tuna and Anchovy, red onion .kalamta olives and capers

### سانتوريني بيتزا

بيتزا كما عشقها أهل جزيرة سانتوريني محملة بالتونه والانشوجه والبصل الاحمر مع الزيتون الكالاماتا وحببات الكابري

**LE 90**

## Lemnos pizza

Pizza for lover the Greek cheese

### بيتزا ليمنوس

بيتزا لعشاق الجبنه اليونانيه

LE 85

## Mykonos Pizza

Mykonos Island Style Pizza with Smoked Salmon - Fresh Ricolla, Onion Rings & Capri

### ميكونوس بيتزا

بيتزا كما في جزيرة ميكونوس محملة بالسلمون المدخن واوراق الجرجير الطازجة مع دوائر البصل وحببات الكابري

LE 125

## ((( dishes Main - الاطباق الرئيسية )))

### bonne femme

selection of seafood with white sauce , cheese and mushroom served in a sea shell

with your choice of rice

### بون فام

خليط من فواكه البحر مع الصوص الابيض والجبنه والمشروم يقدم داخل محارة بحرية

مع اختيارك من الأرز

LE 120

## Christo fish

Fish filet blended with spinach & mozzarella in a shell fish served with your rice selection

### سمك خريستو

سمك فيليه ابيض ممزوج مع السبانخ والموتزريلا يقدم داخل قوقعه بحريه

مع اختيارك من أنواع الأرز

LE 110

## Souvlaki Fish

Boneless fish grilled in skewers with fresh vegetables

### سمك سوفلاكى

أسياخ السمك المخلّى المشوي مع الخضار الطازج

LE 110

## Kiriakos Salmon

Grilled fresh salmon with fresh spinach & dill Sauce served on a bed of mashed potatoes

### كرياكوس سالمون

سالمون فريش مشوى مع السبانخ الطازج وصوص الليمون مع الشبت يقدم مع البطاطس الميونة

LE 160

## Salmon pomegranate

Fresh Salmon Steak with Delicate Pomegranate Dressing with mashed potatoes

### السالمون الطازج مع الرمان

سالمون ستيك مع صوص الرمان المتميز وحبّات الرمان الطازجة يقدم مع البطاطس المهروسة بالزبدة

LE 160

## Yanni cordon blu

Two pieces of fish stuffed with smoked salmon . shrimps , olives , melted cheese

served with dill lemon sauce & capers

### كوردون بلو الخواجه يانى

قطعتين من السمك وبينهم السالمون المدخن والجمبرى والزيتون والجبن الساتحه تقدم مع صوص الشبت والليمون والكابري

LE 140

## Yanni Explosion

Grilled Boneless whole fish stuffed with seafood and almonds

served with basmati saffron rice

### منسف الخواجه يانى

سمكة مخلية محشوة بفواكة البحر والمكسرات تقدم مع الارز البسمتى بالزعفران

**LE 125**

## Sea bass

Roasted sea bass with yanni's secret marination and lemon butter sauce with herbs

### قاروص البحر

سمك قاروص روستو مع خلطة يانى السريه وزبد الليمون والاعشاب

**LE 150**

## Sea bass with Broccoli & Orange

Fresh Sea bass slices pan fried in olive oil served with broccoli & orange creamy sauce

### سمك قاروص مع البروكلي وصوص البرتقال

شرائح القاروص المقلية بزيت الزيتون مع البروكلي وصوص كريمه البرتقال

**LE 135**

## Sea bream Mermaid

Grilled sea bream with oil ,lemon ,aromatic herbs

served with your choice of Rice

### دنيس عروسة البحر

سمك دنيس مشوى مع الزيت والليمون والاعشاب العطريه يقدم مع إختيارك من الأرز

**LE 110**

## Red Mullet fish

Fried red mullet fish by ALX & Greek way served with spicy tomato

### بربونى زمان

سمك البربونى المقلّى على الطريقة الاسكندرنية اليونانية يقدم مع الطماطم الحارة

LE 125

## Lemon butter Sole fish

سمك موسى بصوص الليمون والزبدة

LE 130

## Oven baked Sole Fish

Fresh Mousa fish with greek spices and carrots baked to perfection

### سمك موسى بالفرن

شرائح من السمك الموسى مع الاعشاب العطرية اليونانية والكرفس والجزر وزيت الزيتون مخبوز بالفرن

LE 130

## Fillet with creamy curry sauce

fillet fish slices with our special curry sauce

### فيليه السمك مع صوص الكاري

شرائح الفيليه المتبل بعناية مع صوص الكاري المميز

LE 110

## Corner Lobster - rabC - Shrimps

### ركن الجمبرى والكابوريا والاستاكوزا

#### Butterfly shrimps

Shrimps coming with the secret of marinade yanni ion and butter garlic

#### جمبرى بتر فلاى

الجمبرى المتبل بتتبيلة يانى السريه مع الثوم والزبدة

LE 150

#### Fried Shrimps

crispy well marinated fried Shrimps served with special dipping

#### جمبرى مقلى مقرمش

الجمبرى الكريسبي المتبل بعناية يقدم مع الصلصة الخاصة

LE 150

#### Alexandrian Shrimps

Shrimps sauted in butter with slice of onion , celery , belle pepper , tomato , aromatic herbes

With the special yanni spices

#### جمبرى اسكندرانى

الجمبرى المشوح بالذبدة مع شرائح البصل والكرفس والفلفل الالوان والطماطم والاعشاب العطرية

مع تتبيلة ينى المخصوصه

LE 170

-

## Fried Shrimps ( Head & Tail )

Whole Shrimps peeled except the head containing the ( ROE ) Spiced with a mixing of yanni & flour  
deepen in oil

## الجمبرى المقلّى ( الرأس والذيل )

حبات الجمبرى الكامله المقشرة ماعدا ( الرأس ) التى تحتوى على البطاريخ المتبله بخلطة ينى مع الدقيق المغمورة في الزيت

LE 175

## Crispy Shrimps

Shrimps spiced with lemon juice & garlic , Fennel , mixed with Greek ( Bacora ) Fried to perfection

## الجمبرى المقرمش

لحم الجمبرى المتبله مع الليمون والثوم والشمر ممزوجه مع ( الباكورة ) اليونانيه المقلية

L.E150

## Alexandrian CRAB

Slice of carb with onion , garlic , tomato , belle pepper with aromatic herbs & yanni spices on a quite  
fire

## الكابوريا الاسكندراني

قطع من الكابوريا مع البصل والثوم والطماطم والفلفل الالوان مع الاعشاب العطريه وخلطة ينى

تسوى على نار هادنه

L.E 125

## Grilled crab

Crab meat grilled on charcoal Served with lemon , orange , butter & cream

## الكابوريا المشويه

لحم الكابوريا المشويه على الفحم تقدم مع عصير الليمون والبرتقال والزبد والكريمه

L.E 135

## Crab Thermidor

Crab meat with soft onion , garlic , mushroom , belle pepper , mustard cream

Served on crab shell with hot melted cheese sauce

## الكابوريا ترميدور

لحم الكابوريا مع البصل الناعم والثوم المشروم والفلفل الالوان كريمة المستردة

تقدم داخل صدفة الكابوريا مع صوص الجبنه السانحة

L.E 135

## Lobster Thermidor

Fresh Lobster meat with mushrooms , onions white sauce

Served in a lobster shell mixed with thermidor sauce covered with parmesan cheese

## الاستاكوزا ترميدور

لحم الاستاكوزا مع المشروم والبصل والصوص الابيض تقدم داخل صدفة الاستاكوزا ممزوجة بصوص الترميدور

ومغطاه بالجبنه البارمزان

L.E 450

## ركن الثعابين ( Eel fish Corner )

Deep fried Eel Fish

سمكة الثعبان الطازج المقلية في الزيت

LE160

Grilled Eel in flour bran

الثعابين المشويه بالردة

LE160

## Buried Eel in white rice

Rings of Eel with onions, garlic , celery , Greek herbs

Witch buried in white rice on a quite fire

## الثعابين المدفونه في الارز

حلقات من الثعابين المشوكة مع البصل والثوم والكرفس والاعشاب اليونانية

المدفونه في الارز الابيض وتسوى على نار هادئة

**LE160**

## Squid Fajita

Slice of squid with onion , belled pepper , lemon juice ,green coriander

Mixed with yanni herbs

## فاهيتا السبيط

شرائح من السبيط مع البصل والفلفل الالوان وعصير الليمون والكسبرة الخضراء ممزوجة مع خلطة يننى الشهيرة

المدفونه في الارز الابيض وتسوى على نار هادئة

**LE125**

Fried Squid served with our special dip

السبيط المقلّى يقدم مع صلصة خاصة

**LE125**

## طواجن الخواجة ElKhawaga Casseroles

### Sogonaki shrimps casserole

Greek style Shrimps with tomato fresh sauce and basil served with

your choice of rice

## طاجن جمبرى سوجوناكى

طاجن الجمبرى علي الطريقة اليونانية مع صوص الطماطم الطازجه والريحان ويقدم مع اختيارك من الأرز

**LE 95**

## Octopus Casserole

Fresh catch octopus swimming in fresh tomato basil sauce with belle peppers  
served with crispy garlic toast

### طاجن الأخطبوط

سمك الاخطبوط الطازج بصوص الطماطم والريحان والفلفل الالوان يقدم مع الخبز بالنوم المقرمش

LE 95

## Squid casserole

Fresh squid with celery. Dill, lemon , fresh tomato & garlic

### طاجن سبيط بالفرن

سبيط مع الكرفس والشبت والليمون والطماطم الطازجه والثوم

LE 85

## casserole seafood Mediterranean

Fresh Mixture of Shrimps - Calimari - Fish - Mussels with Yanni secret herbs can be  
served in a creamy white sauce or red tomato sauce

### طاجن فواكه البحر المتوسط

تشكيلة من الجمبري والسمك والكاليماري ومحار البحر بتتبيلة يني السرية يقدم بالصوص الأبيض أو الصوص الأحمر

LE 80

## Seafood Risonni Casserole

Orzo Taguin Loaded with seafood Yanni's Style

### طاجن ريزوني سيفود

طاجن لسان العصفور محمل بتشكيلة متميزة من فواكه البحر على طريقة يني

LE 75

## Dessert Yanni حلويات يانى

Orange & Lemon tart

تارت الليمون والبرتقال

LE 55

Fresh fruit salad with ice cream

فروت سلاط مع الجيلاتى

LE 55

Bena Kota with seasonal fresh fruit

بنا كوتا مع فاكهة الموسم

LE 55

Yanni Cups

اكواب يانى

LE 55

OM MARIKA

أم مريكا

LE 55